

Sem. 3 - 13/01/2025 au 19/01/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Salade d'endives aux croutons	Taboulé	Salade de riz et dès de fromage
Pizza au fromage	Rôti de veau	Emincés de dinde au paprika	Filet de poisson pané
Salade verte	Purée de pomme de terre	Carottes vichy	Haricots verts
Fruit de saison	Compote tous fruits	Yaourt à la vanille	Fruit de saison

Sem. 4 - 20/01/2025 au 26/01/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte, emmental, noix et croutons	Potage vermicelle	Salade de blé au surimi	Carottes rapées sauce à l'orange
Lasagne végétarienne (lentilles corail)	Cordon bleu de poulet (maison)	Sauté de bœuf	Dos de colin au chorizo
	Haricots verts	Purée de carottes au fromage frais	Semoule
Fruit de saison	Flamby	Fruit de saison	Fromage blanc nature

Sem. 5 - 27/01/2025 au 02/02/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Batavia aux croutons et dès d'emmental	Salade de pâtes tricolore	Taboulé à la fêta	Rosette / cornichons
Hachi parmentier végétarien	Saucisse de Toulouse	Poulet rôti	Brochette de poisson
	Petit pois braisés	Carottes vichy	Riz cremeux
Petit suisse nature	Fromage	Fruit de saison	Compotes

Sem. 6 - 03/02/2025 au 09/02/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage alphabet	Concombres sauce bulgare	Carottes rapées vinaigrette	Saucisson à l'ail
Omelette au cheddar	Sauté de porc au caramel	Sauté de veau au chorizo	Dos de colin sauce moutarde
Poêlée de légumes	Poêlée chinoise	Pommes frites	Pâtes au fromage
Fruit de saison	Semoule au lait	Fromage blanc nature	Fruit de saison

Sem. 7 - 10/02/2025 au 16/02/2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Salade verte aux croutons	Salade de riz composée et fêta	Carottes rapées
Nuggets de blé	Pâte alsacienne	Rôti de bœuf	Filet de poisson pané
Haricots verts	Yaourt aromatisé	Brocolis braisés	Riz aux champignons
Salade de fruit		Fruit de saison	Flan nappé caramel

" Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'Pro. "

**Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnement.**

Fruits et Légumes des producteurs locaux de **SUD OUEST PRIMEUR** (Montauban)

Viande origine France boucherie **LABELLE ROUGE** (Saint Nauphary)